

# 里もち

峰山町鱒留 中村悦子

## 材 料

もち米..... 1升			
手	{	砂糖..... 400g	あん {
水		熱湯..... 500cc	
			砂糖..... 700g
			塩..... 少々

## 作 り 方

もち米は1晩水につけておく。

小豆は水からゆでて、ゆで水を捨てる(あくを取るため)。新たに水を加えてやわらかくなるまで煮て、こしあんを作る。砂糖を加えて少々やわらかめのあんを作っておく。

蒸す+つく餅つき機に水切りしたもち米を入れ電源を入れる。約40分で蒸し上がる。そのまま、もちをついておく。

手水をつくる。熱湯に砂糖を加える。

もちが充分つけ、米のつぶつぶがなくなった頃から、手水を少しずつ、ちょろちょろと加えながらさらについていく。手水が冷めたら温める。全部加え終わったら、水を少し張った器(ボウル)についたもちを入れる。

手をぬらしてはもちを卵くらいの大きさにちぎり、あんの上に置く。全体にあんをまぶしつける。

## メ モ

夏に作るもちとして里もちさとを作る。お盆や里帰りのおみやげとして実家から帰るとき必ず持ち帰らせた。お盆のごちそうの一品にもする。

常温で保存し、2日くらいで食べきってしまう方がよい。

長期保存の時は1個ずつラップでくるんで冷凍し、自然解凍または電子レンジで食べることが出来る。

3升づきの機械なら、もち米2升分がやりやすい。

## いる道具

餅つき機  
ボウル(大)